

団体名	実施日	実施者名
様	年月日()	
実施場所	天気:	
	参加人数: 人	

ご紹介した商品と料理

味どうらくの里	かくし味	秋田姫美人
手羽元のどうらく煮	菜の花の混ぜご飯	鮭の照り焼き
セロリの浅漬け	かんたん茶碗蒸し	甘酒ゼリー
	牛乳シチュー	

金沢公民館の高橋様にお願ひし、入室されたお客様には順次レシピ集を渡していただいたところ、レシピを手にとった瞬間「わあーすごい！立派なレシピだ！すごい！！」と、あちらこちらから皆さんの喜ぶ声が聞こえてきました。その反応だけで、参加された皆さんの元気はつらつさが伝わってきました。

◇手羽元のどうらく煮

手羽元を52本まとめて煮るため一カ所に集まってもらい、倉田さんから説明して頂きました。作ったことがある方は2~3名いらっしゃいました。

「生姜とかニンニクは入れないの？」と質問がありました。「当社のレシピは味どうらくとコーラだけなんですよ！」と説明したところ、「私は生姜も入れて作ってます、それも美味しいよ！」と教えて下さいました。

◇セロリの浅漬け

味どうらくは、刻んだ野菜の3分の1の量を入れて下さい！と説明したところ、計量した味どうらくを見た方が「こんなに入れるんですか？」と心配な様子でした。これは基本の分量なので、ご家庭によって味の好みが変わると思いますので調整してくださいとお願いしました。

そこで今回は皆さんと話し合い、味が足りなければ後で追加して調整しようということで、200cc入れるところを170ccに減らしてみました。

30分以上時間がたってから皆さんに味見してもらったところ、ちょうど良い！美味しい！という反応でした。仕上げにごま油を入れたところ、更に美味しくなった！と、とても好評でした。

味どうらくを使ってない人： 0 人 かくし味を使ってない人： 0 人

◇かんたん茶碗蒸し

「出汁は昆布で取っています！」とおっしゃる方がおりました。残念ながら私のグループでは、かくし味で茶碗蒸しを作っている方はおりませんでした。茶碗蒸しは鶏肉とかいろいろな具を入れて作るものと思ってましたが、あん掛けも良いですねという方や、湯煎で作ったことがないので楽しみですよという方もおりました。

お一人の方が「レンジで作れるって聞いたことがあったのでやってみたら大失敗！卵液がムラになって固まってスが入ったりして全然だめでした！！」と失敗談を教えてくださいました。

◇菜の花の混ぜご飯

「菜の花をご飯に混ぜるのは初めてだ！」とおっしゃる方ばかりでした。このほかに桜エビと白ごまを入れたので、彩りがきれいですねという反応が多く嬉しかったです。味付けの際、かくし味はご飯1合分に対し大さじ2なので、今日は3合炊いたので大さじ6入れて下さい！とお願いしました。ここでも「味付けはこれだけですか？」と驚く方がおりました。

◇牛乳シチュー

今回一番の人気メニューでした。

出来上がってから、皆さんに味を見てもらったところ

「いままでシチュー（市販のルーで作ったもの。）はあまり好きではなかったけど、このシチューは食べやすい、美味しい！」

「あっさりしてて、私みたいな年寄りには持ってこいだね！」

「うちに帰ったら作ってみる！！」

など、とても好評でした。公民館の高橋さんも「子供が喜びそうなので早速今日作ります！」とお話し下さいました。

◇鮭の照り焼き

魚を甘酒に漬けるのは初めてと言うかばかりでした。焼くときは洗わなくても良いですが、軽く水気を拭き取ってから焼いて下さいとお願いしました。

どうしても焦げ付きやすいので、火加減に気をつけて下さいとお願いしました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



◇その他

倉田さんが鶏の照り焼きを少しアレンジし、焼き鳥風にして紹介してくださいました。味どうらくと姫美人に漬けた鶏肉を一口大に切り、ぶつ切りネギと一緒にフライパンで焼いたので、ネギの風味も加わったことで更に美味しく、皆さんにも好評でした。

「味どうらくを県外に送るとき使い方がわかるように、こんなレシピを一緒に入れてあげたら喜ばれると思うので、スーパーさんにおいてもらえたら嬉しいです！」とおっしゃるお客様がいました。レシピカードを設置しているお店もごさいますが、お電話頂ければレシピ集をお届けしますとお伝えしました。早速お願いしますと言うお客様には、ご住所を教えて頂き発送させていただきました。

茶碗蒸しを作るどんぶりが調理途中で割れたため、すぐ倉田さんが近くのスーパーさんへ買いに行き下さりととても助かりました。これまで、一番活躍してもらった容器だったようです。特に陶器は劣化しやすいので、時々チェックしなければいけないと思いました。

実地場所の金沢孔城館は元の金沢小学校で、調理室はリフォームされたそうです。そのため室内がとてもきれいで、調理道具も使いやすく整理整頓されており気持ちよく作業することができました。

今回ご参加くださった皆さんは本当に“スマイル”が多く、「また同じメンバーで来てください！！予約お願いしまーす…！！」と笑顔で見送ってくださいました。また、担当の高橋様はじめ公民館の皆さんは味どうらくのファンのようで色々お話しくださり、とても楽しい時間を過ごすことができました。これからも印象に残り喜んでいただける料理講習会ができるよう、勉強して参りたいと思います。

ありがとうございました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キットコーヒメ

東北醤油株式会社

